

## #30 Belgian Barley Wine

- Gęstość **29.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **73**
- SRM **25.7**
- Styl **English Barleywine**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.3 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.8 L** wody do zacierania do **72.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **5.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Castle Pale Ale      | 7 kg (93.3%)   | 80 %       | 8   |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.25 kg (3.3%) | 78 %       | 4   |
| Ziarno | Caraaroma            | 0.25 kg (3.3%) | 78 %       | 400 |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa     | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka   | 60 g  | 60 min | 10 %       |
| Gotowanie | Tradition | 25 g  | 30 min | 5.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa                          | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Wyeast - Trappist High Gravity | Ale | Gęstwa | 150 ml | Wyeast Labs  |

### Dodatki

| Typ  | Nazwa          | Ilość | Użyto do  | Czas  |
|------|----------------|-------|-----------|-------|
| Inne | pożywka wyeast | 1.5 g | Gotowanie | 1 min |